TAVADA PESTİLLİ KÜNEFE

6 çorba kaşığı Şeker
6 çorba kaşığı Su
2 damla Limon Suyu
150 g Kadayıf
4 çorba kaşığı Kaymak
15 g Dut Pestili (20X5 Cm Büyüklüğünde)
1 tatlı kaşığı Tereyağı
2 çorba kaşığı Boziç

6 çorba kaşığı şeker ve 6 çorba kaşığı su ile bir şerbet yapacağız. Az miktarda malzemeyle, yayvan kap ile suyu uçura uçura pişen şerbet 1-1,5 dakikada baya ağdalı olacak. Şerbete 1 tatlı kaşığı limon sıkıp altını kapatın ve ılıması için bırakın.
150 g kadayıfı elinizle çeke çeke ufak parçalar haline getirin. 80 g dil peynirini küçük parçalar halinde doğrayın ve kadayıfın üzerine yerleştirmek üzere bir kenara alın.
15 g yaklaşık 20x5 cm lik, not kağıdı büyüklüğündeki dut pestillerini ufak dörtgenler halinde kesin ve onu da pişirirken kullanmak üzere bir kenara koyun. Bir tavada 4 çorba kaşığı kaymağı biraz eritin, biraz topak topak kalsın yine de. Kaymağı kadayıfın üzerine döküp, güzelce karıştırın.
1 tatlı kaşığı tereyağını künefeyi yapacağınız tavada eritin, sonra altını iyice kısın. Tavanıza kadayıfın yarısını yerleştirin. Üzerine doğradığınız dil peynirlerini eşit şekilde yerleştirin. Kenarlarından boşluk bırakın ki peynirler eridiğinde dışına akmasın. Pestilleri her yere eşit şekilde serpiştirin ve üstünü kalan kadayıf ile tamamen kapatın. Açıkta peynir kalmamasına dikkat edin. Künefenin kenarlarını tahta spatula ile düzleştirin ve kenarlarına arada bir bakın ki yanmasınlar. Hazır olunca bir tencere kapağı ile çevirip öteki tarafını da pişirin.
Sıcacık künefeyi tabağa aldıktan sonra, üzerine soğumuş şerbeti yavaş yavaş gezdirin. Valso□dan çektiğiniz 2 çorba kaşığı boziçi de künefenin üzerini bolca serpiştirin. Böylece evde hızlı ve pratik bir şekilde yapacağınız pestilli künefeniz hazır olacak.



© lezzetler.com tarif no:122718 • adı:Tavada Pestilli Künefe • gönderen:derin mavi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:28